

# Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Champignons und Basmati-Reis in Balsamico-Sauce

Hier verwende ich einmal schon fertig in einer Kräuter-Marinade marinierte Schweine-Rückensteaks.

Gebe zusätzlich für die Sauce in feine Scheiben geschnittene Champignons mit in die Pfanne.

Und bereite ein leckeres Balsamico-Sößchen zu.

Ich habe für die Sauce Crema di Balsamico verwendet. Ich weiß, dass diese Crema in der gehobenen Küche nicht gern verwendet wird, weil sie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel usw. enthält. Nun, ich bin irgend einem Weg zu dieser Crema gekommen, weiß, dass man sie nicht verwenden sollte und lieber auf richtigen Balsamico-Essig zurückgreifen sollte, aber ich will die Crema ja auch irgendwie verwerten und mit ihr einige Gerichte zubereiten. Zum Wegwerfen ist sie mir zu schade.

Ja, und als Beilage wähle ich einfach Basmati-Reis. Dieser Reis, der ursprünglich von den Hängen des Himalayas stammt, hat den Vorteil, dass er auch fast ohne eine Menge an Sauce schmeckt, denn er hat – ähnlich wie der chinesische Duft-Reis – einen markanten, frischen Eigen-Geschmack und -Geruch.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, sie werden dadurch well done durchgegart, sind aber innen noch ganz leicht rosé und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:512]